

MENÚ MIGDIA

13 de març del 2018

PRIMERS PLATS

AMANIDA DE TOMÀQUET VERMELL, CEBA, TONYINA I CRANC

GALETS DE PASTA A LA BOLONYESA AMB FORMATGE EMMENTAL

CREMA CALENTA DE CAIÇOTS AMB CROSTONETS DE PA

* Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb nous a la mel (supl. de 3,75€)

* Risotto de ceps amb formatge parmesà (supl. de 4,95€)

* Croquetes casolanes de foie i ceps (supl. de 3,95€)

SEGONS PLATS

LLONZES DE PORC AMB BARRET DE PERNIL DOIÇI FORMATGE

CUA DE RAP AL FORN A LA MARINERA

CROQUETES CASOLANES DE PERNIL AMB “NACHOS”

* Entrecot de bou a la planxa amb salsa de foie (supl. de 7,95€)

* Bacallà gratinat amb muselina de mel (supl. de 7,50€)

* Carpaccio de vedella amb encenalls de formatge parmesà (supl. de 5,95€)

A MÉS DIMECRES: RISOTTO DE CARXOFES

A MÉS DIJOUS: ARRÒS DE MUNTANYA

A MÉS DIVENDRES: FIDEUS DE PEIX

PREU: 11,50 € (Iva incbs)

1 beguda per persona

Cafè, tallat, cigabo infusó: 1,50€

1 plat a escollir + postres + 1 beguda = 9,50€
